

窯詰め (立て込み)

前回焼いた熱が残る窯内に、約2mの原木を詰める (半日)

原木 カシ等の堅い木。

ウハメガンで作られた白炭は有名な備長炭!



口交き

窯口で火をつけ、原木を乾燥させる (3~7日)



窯口を少しずつ開けて、発生したカスを燃やす。全てタイミングが命の職人技。窯につきまわりの作業です。



消火 湿らせた反をかき出し、窯出し 真赤に焼けた炭を掻き出す。窯内は1000℃



硬く焼き締められた白炭は、澄んだ金属音がします。焼き物料理に最適!

白炭

代表的な白炭と黒炭の作り方を紹介します。堅くて火持ちが抜群。炭焼きは「木伐り3年、窯作り10年、炭焼き1年」といわれる職人技。

黒炭

窯内消火法で炭化。柔らかく着火し易い。窯内消火法で炭化。柔らかく着火し易い。



口交き

原木に火が回るまで、焚き木を入れ、温度を上げる。

炭化

少しずつ空気穴をふさぎ、蒸し焼きにする。

精錬

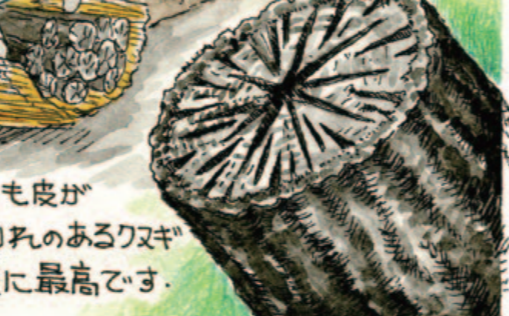
空気を少しずつ入れ、ガスを燃やす。

消火

窯口を完全に塞ぎ、消火。

窯出し

直接窯の中に入り、炭を出します。



黒炭の中でも皮が綺麗につき、菊割れのあるクヌギ、美しい茶はお茶炭に最高です。

弥生時代

鉄器の製作に木炭を使用



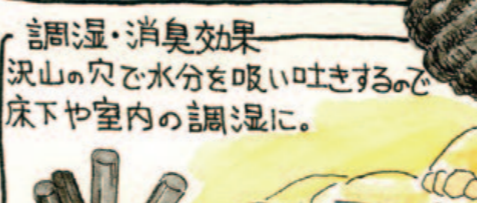
平安時代

公家の暖房用として



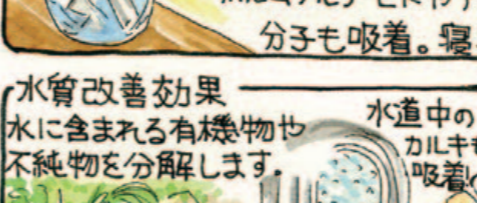
安土桃山時代

茶道の発展と共に機能と美しさを



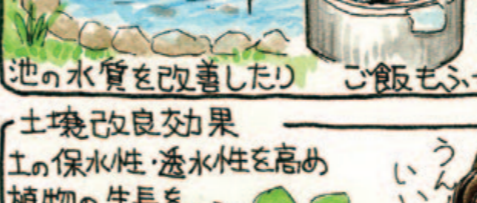
江戸時代

ようやく庶民にも普及。



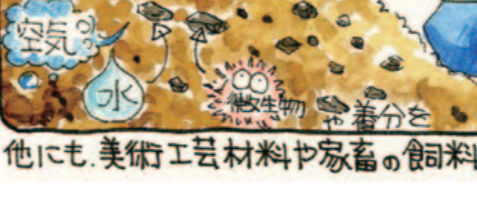
水質改善効果

水に含まれる有機物や不純物を分解します。



土壌改良効果

土の保水性・透水性を高め、植物の生長を助けます。



おん

数十年前炭焼きが行われていた名残です。



人里から一歩山へ入ると、株立ちしたりノギ、遺跡のように積みあがった石垣。炭は古来より日本人の文化と深く関わってきました。



昭和30年代に燃料革命で、電気がガス灯油が登場するまで、炭は私達の生活に欠かせないものでした。炭は山作りから始まる循環型のエネルギーです。おすか12の炭の表面積は、何と! 250~400m²! 貴150~200貴分! その秘密は、あな孔。この面で色々な物質を吸着してくれるのです。

他にも、美術工芸材料や家畜の飼料にも使用。